

АКТУАЛЬНІСТЬ РОЗРОБКИ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ НА ОСНОВІ ЯБЛУЧНОГО ОЦТУ

Двінських Н.В., Азаренко Ю.М.

Національний фармацевтичний університет, м. Харків, Україна

Вступ. Історія надає безліч свідчень корисного впливу яблучного оцту на організм людини. Є дані, що він лікує багато захворювань, наприклад, грибкові, вушні інфекції, діабет, ангіни, впливає на здоров'я серця і шкіри.

Дослідженнями доведено, що яблучний оцет сприяє схудненню декількома способами: знижує рівень цукру в крові, знижує співвідношення інсуліну до глюкозону, що сприяє спалюванню жиру, покращує метаболізм шляхом збільшення рівня ферменту протеїнкінази, який прискорює спалювання жирів і цукру в печінці, зменшує накопичення жирів шляхом збільшення експресії генів, що відповідають за утворення жиру на животі і в печінці, спалює жир і пригнічує апетит.

Але, за словами лікарів, навіть розбавлений водою яблучний оцет може спровокувати проблеми не тільки зі шлунком, але і зубами. Кислоти можуть привести до підвищеної чутливості емалі і навіть розвитку карієсу.

Тому актуальним є розробка нових форм харчових функціональних продуктів (ФП) та добавок дієтичних (ДД), в яких корисні властивості яблучного оцту зберігаються та надають дію, а шкідливі зменшуються або нівелюються зовсім.

Мета дослідження. Обґрунтування доцільності розробки технології жувальних конфет з яблучним оцтом як функціонального засобу з лікувально-профілактичним ефектом.

Методи дослідження. Для виконання поставлених завдань використовували теоретичні методи скринінгу та аналізу сучасних літературних джерел щодо використання яблучного оцту в складі харчових ФП та ДД з лікувально-профілактичною дією.

Основні результати. За останні 10-20 років все зростає виробництво і споживання ФП та ДД спостерігається в переважній більшості країн світу. Але яблучний оцет в них знаходиться або в рідкій формі (шоти, тоніки, сиропи та ін.), або у висушеному стані, в складі жувальних таблеток або конфет. Перші здатні викликати побічні явища та мають вищевказані недоліки. А досліджень щодо лікувально-профілактичного впливу засобів з висушеним оцтом на організм майже немає. Крім того, всі ці ФП та ДД виробляють за кордоном. Яблучний оцет дуже популярний серед людей, які ведуть здоровий спосіб життя, не тільки за рубежом, а й в Україні. Щоб скористатися його корисними ефектами, не споживаючи оцет у вигляді рідини, запропоновано розробити харчовий ФП або ДД у вигляді корисних і смачних жувальних конфет.

Висновки. Розробка оригінальних вітчизняних жувальних конфет з натуральним яблучним оцтом, які мають поліпшені якісні характеристики і підвищену біологічну цінність є доцільною, розширить асортимент таких ФП, орієнтованих по-перше, на дітей, людей похилого віку та вегетаріанців, а також на прихильників раціонального підходу до здоров'я.